

Banh Tom

Toplam 58 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 5/10

Banh tom, tatlı patatesli çit hamura oturtulan karideslerin kızartılmasıyla yapılan Vietnam atışmasıdır.

Malzemeler

- 300 gr Karides
- 400 gr Tatlı patates
- 160 gr Un
- 80 gr Pirinç unu
- 2 su bardağı S1 yağ

Yapılı

1. Tatlı patatesi kibrit inceliğinde şeritler kesip nişastasız suda bekletin.
2. Un ve pirinç ununu suyla çirpince akan bir kızartma hamuru hazırlayın.
3. Patates şeritlerini hamura bulayıp üstlerine karides yerleştirerek küçük kümeler oluşturun.
4. Parçaları 170°C yağda kızartana kadar kızartın ve marul yapraklarıyla sunun.

PÜF NOKTASI

Tatlı patatesi kibrit inceliğinde kesin; kalın parçalar çiğ kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları ve nuoc cham ile servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten